


Artikelbezeichnung	Lamm-Pfefferbeißer		
Artikelnummer	30504		
EAN - Code Artikel	4250111505048		
Egalisiert	nein		
Tierart	Schaf		
Reifezeit	14 Tage		
Zutaten	Lamm- und Schaffleisch*, Schweinefleisch*, Rohrzucker*		
	Kräuter- Gewürzmischung* = Pfeffer*, Paprika*, Knoblauch*,		
	Zwiebel*,Chili*,Kümmel*, Salz,		
	(*kbA = Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau)		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt:	ca. 0,9 g		
Fett absolut auf 100 g	ca. 34	davon gesättigte Fettsäuren ca. 15,6 g	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 22		
Kohlenhydrate auf 100 g	ca. 0,2	davon Zucker ca. 0,2	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1680		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 488		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	30 Tage		
Herkunftsland	D-Bayern		
Anbauverband	Bioland		
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD		
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG		
Logistic-Daten:			
Verpackungsart	vakuumiert		
Verkaufseinheit	3 Stück im Beutel / 70 Beutel im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111565042		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 150 g / 11376 g		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
Palettengewicht in kg	367		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 6° C	L: 16	B: 6 H: 2
	<p style="text-align: center;"><b>Beschreibung:</b></p> <p>Das Fleisch wird mit einer Gewürz- und Kräutermischung aus kontrolliert biologischem Anbau veredelt. Durch die Zugabe von Schweinefleisch werden die Pfefferbeißer saftiger. Chili verleiht dieser Wurst eine angenehme Schärfe.</p> <p style="color: red; text-align: center;"><b>Auf die Zugabe von Nitratpökelsalz oder Hefeextrakt verzichten wir!</b></p>		